



RESERVA

Pinot Grigio 2010

Viñedos

La fruta del Pinot Grigio proviene del Viñedo El Ensueño en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

Vinificación

La uva es de color rosado intenso con matices color canela. La fruta es seleccionada, despallada y molida antes de pasar a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas. Después del prensado, el jugo experimenta un asentamiento extendido en frío con el fin de desarrollar su claridad. Posteriormente el vino es fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada para luego ser clarificado y embotellado en forma temprana, de tal forma de mantener su frescura y expresión.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido con leves notas grises.

Aroma: frutos blancos, manzanas verdes, floral, con notas de rosas y Jasmín.

Sabor: fresco de buen cuerpo, elegante, largo, redondo, con un grato balance entre dulzor y frescor.

Sugerencias
de Consumo

Tº: Servir a 8° C.

Maridaje: Ideal como aperitivo y para acompañar carnes blancas y charcutería.

Valle de Casablanca



Maridaje



Carne blanca

Análisis

Alcohol:	13.5%
pH:	3.32
Acidez Total:	3.92 g/l.
Azúcar Residual:	8.96 g/l.